

Jaja u umaku od vina



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 50 g maslaca
- 1 šolja belog vina
- 2 kašike maslaca
- 1 kašicica senfa
- 1 kašicica soka od limuna
- biber
- so

Priprema

U šerpu staviti maslac, dodati brašno, zapršku malo propržiti, pa naliti šoljom dobrog belog vina i isto toliko vode.

Umak posoliti, obiberiti i još prokuvati nekoliko minuta. U gotov umak dodati senf i sok od limuna. Jaja ispeci ucelo, staviti ih na zdelu, posuti struganim sirom i preliteri umakom od vina. Služiti kao predjelo.